



Kartoffelsuppe med porrer

🕒 30 MIN

HOVEDRET

Klassisk kartoffelsuppe med porrer og bacon. Hjemmelavet kartoffelsuppe er nem og hurtig mad på en hverdag, den kræver ikke mange råvarer og smager skønt. Til og med er kartoffelsuppe også meget børnevenlig!



Ingredienser

4 portioner

Hovedret til 4

Suppe

Smør 10 g

Groft hakket zittauerløg (ca. 75 g) 1

Kartofler i små tern 500 g

Porrer i ringe - den hvide del (ca. 350 g) 2

Grøntsagsbouillon ¾ liter

Karolines Køkken® Piskefløde 38% 1 dl

Groft salt 1 tsk

Friskkværnet hvid peber

Bacondrys

Bacon 150 g

Groft hakket porre - den grønne del (ca. 150 g) 1

Pynt

Brøndkarse

Sådan gør du

Suppe

1. Lad smørret smelte ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og kartofler i ca. 2 min. Tilsæt porrer og svits i yderligere ca. 1 min.
2. Hæld bouillon ved og lad suppen koge i ca. 15 min. - eller til grøntsagerne er møre.
3. Blend suppen til den er jævn - enten med en stavblender eller i en almindelig blender.
4. Kom suppen tilbage i gryden sammen med fløde, salt og peber. Bring suppen i kog og smag den til.

Bacondrys

1. Læg imens bacon i en tør pande og steg det ved kraftig varme i ca. 3 min. Skru ned og steg det færdigt ved jævn varme i ca. 5 min. Tag bacon af panden og lad det dryppe af på fedtsugende papir.
2. Tør panden af og kom porrerne i, steg dem ved kraftig varme i ca. 4 min.
3. Knus den stegte bacon let og tilsæt det til porrerne.

Server kartoffel porresuppen med brød og bacondrys. Pynt med brøndkarse.



Mere inspiration

Det er altid herligt med nybagt brød til en varm suppe.



60+ MIN

Langtidshævet brød

(47)



Tilbehør

Groft brød - evt. ristet

240 g

Velbekomme!

Variation

Du kan skrue op og ned for kartofler og porrer - mængderne behøver ikke være præcise, og du kan justere med vand og/eller fløde, hvis du synes suppen er for tyk. Hvis du gerne vil have mere smag i suppen, kan du bruge friske eller tørrede krydderurter eller måske cayennepeber eller chili.

NEM MADPLANLÆGNING

Vis mig Karolines Køkkens Madplan for 4 dage og til 4 personer

 VIS MADPLAN